SERIE DISEÑADOR



blendtec®

MANUAL DEL PROPIETARIO
Y GUÍA DEL USUARIO

TABLE OF CONTENTS

SECCIÓN 1: PRECAUCIONES IMPORTANTES

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar su nueva licuadora Blendtec serie Diseñador.

Seguir estas instrucciones le ayudará a evitar lesiones y daños al aparato, además de garantizar que tenga la mejor experiencia posible con su nueva licuadora serie Diseñador.

1.1 EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES

- Mantenga SIEMPRE los dedos, manos, cabello y ropa de vestir alejados de las piezas móviles.
- Mantenga SIEMPRE los utensilios alejados del acoplamiento y las cuchillas durante su funcionamiento ya que los utensilios pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.
- NUNCA coloque las manos dentro de la jarra o añada sustancias a mano cuando la jarra de la licuadora está en la base del motor.
- NUNCA toque las cuchillas con los dedos, independientemente de que estén o no colocadas en la base del motor.
- NUNCA coloque la jarra en el acoplamiento si el motor está en funcionamiento..
- NO sacuda o retire la jarra mientras esté en funcionamiento.

Estas precauciones evitarán lesiones personales o daños a la licuadora.

1.2 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SI PARECE ESTAR DAÑADA

Si hay fallos en el funcionamiento de la licuadora, llame primero a su agente de servicio. Si la licuadora se ha caído o dañado de alguna manera, devuélvala a un agente de servicio de Blendtec inmediatamente para su revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico, o su eventual reemplazo.

1.3 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SUMERGIDA EN LÍQUIDO

Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua o cualquier otro líquido. No use la licuadora al aire libre donde podría llover. Hacerlo invalidará la garantía.

1.4 NUNCA COLOQUE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS EN LA JARRA

Es peligroso colocar utensilios, rocas y vidrio en la jarra. Los daños causados por dichos objetos extraños invalidarán la garantía. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras está licuando para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Los utensilios se pueden utilizar únicamente cuando la licuadora no está funcionando.

1.5 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SIN COLOCAR LA TAPA

1.6 NUNCA UTILICE LA LICUADORA CON ACCESORIOS NO SUMINISTRADOS POR BLENDTEC

El uso de cualquier accesorio no autorizado puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones e invalidará la garantía.

1.7 LA JARRA DEBE ESTAR COLOCADA CORRECTAMENTE MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

1.8 ADVERTENCIA: NO LICÚE LÍQUIDOS CALIENTES U OTROS INGREDIENTES CALIENTES

Iniciar el ciclo de licuado con líquido hirviendo o demasiado caliente puede causar quemaduras o provocar que la tapa salga volando.

1.9 TENGA CUIDADO AL LICUAR EN EL CICLO DE SOPA CALIENTE

Al licuar usando el ciclo de Hot Soup (sopa caliente), la fricción de la cuchilla calentará el contenido. La tapa ventilada permitirá aliviar la presión. Tenga cuidado de no entrar en contacto con cualquier vapor que salga de la tapa central transparente.

1.10 TENGA CUIDADO AL LICUAR EN EL CICLO DE SOPA CALIENTE

- NUNCA opere la licuadora cuando el cable o enchufe estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio autorizado para evitar riesgos.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
- NUNCA use un cable de extensión con la unidad.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de cambiarla de lugar y su limpieza.

1.11 NUNCA INTENTE REPARAR LA UNIDAD DE POTENCIA

Nunca quite la cubierta del motor de la licuadora. El motor de la licuadora no contiene partes que puedan ser ajustadas automáticamente o reparadas por el usuario. Un agente de servicio calificado debe hacer todos los ajustes de servicio. Quitar la cubierta o intentar realizar ajustes de servicio a la licuadora invalidará la garantía.

1.12 APAGUE LA LICUADORA CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN USO

1.13 EVITE TOCAR EL ACOPLAMIENTO DE LA LICUADORA DESPUÉS DE SU USO EXTENSO

El acoplamiento de la licuadora puede calentarse después de un gran número de ciclos.

1.14 SEGURIDAD

Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

1.15 ¡LA LICUADORA DE LA SERIE DISEÑADOR ESTÁ DESTINADA ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO! CUALQUIER USO DE LA LICUADORA SERIE DISEÑADOR PARA FINES COMERCIALES INVALIDARÁ TODAS LAS GARANTÍAS

1.16 NUNCA OPERE LA LICUADORA CUANDO ESTÉ LLENA MÁS ALLÁ DEL NIVEL INDICADO EN LA JARRA

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SECTION 2: DESEMBALAJE

GUARDE TODOS LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y LAS INSTRUCCIONES PARA SU USO POSTERIOR

2.1 DESEMPAQUE DE SU LICUADORA

Debería de haber recibido los siguientes artículos:

- Base del motor de la licuadora serie Diseñador
- Jarra con tapa
- Folleto Blendtec 101
- Tarjeta de Registro de Garantía y de Servicio al Cliente

Se pueden haber incluido documentos adicionales dependiendo de la presentación de que se trate

1. Retire la base del motor, la jarra y la tapa de la licuadora del paquete.
2. Desenrolle el cable de alimentación.
3. Verifique que no haya cualquier tipo de material que pueda haber bloqueado los orificios de ventilación en la parte inferior de la base del motor de la licuadora.
4. Inspeccione todos los artículos para verificar que no haya ocurrido daño alguno durante el envío.
5. Si ha ocurrido algún daño, comuníquese con el agente de servicio de Blendtec inmediatamente.

2.2 ANOTE EL NÚMERO DE SERIE Y LA FECHA DE COMPRA

Anote el número de serie del motor de su licuadora y la fecha de compra en el espacio a continuación. Necesitará estos datos cuando contacte a Blendtec para que le brinden servicio o para hacer preguntas.

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor): ___________________________ _______________________________________

Fecha de compra: ____

Comprado en: ____

2.3 REGISTRO DE SU LICUADORA

Regístrese en línea en www.blendtec.com/registration

SECCIÓN 3: CONOZCA SU NUEVA LICUADORA

(Consulte las figuras 1 y 2)

3.1 BASE DEL MOTOR DE LA LICUADORA

- Interfaz táctil inteligente: Contiene ciclos programados, un control deslizante táctil capacitivo y varias configuraciones de un solo toque, dependiendo del modelo.
- Acoplamiento de metal endurecido: Está ubicado donde la jarra se acopla con el motor para hacer girar la cuchilla. Está fabricado de metal endurecido.
- Centro de información LED: Muestra el número de veces que se ha presionado un botón de ciclo de licuado, el tiempo restante de mezclado y los mensajes de error.
- Unidad de potencia: Esta unidad se encuentra dentro de la base de motor de la licuadora y contiene los elementos electrónicos computarizados que hacen funcionar la licuadora.
- Cubierta de la base del motor: Alberga la unidad de potencia con un material durable plástico.
- Cable de alimentación: Se encuentra en la parte posterior de la tapa de la base del motor

3.2 MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA

El montaje de la jarra de licuadora incluye la jarra de la licuadora, las cuchillas y la tapa.

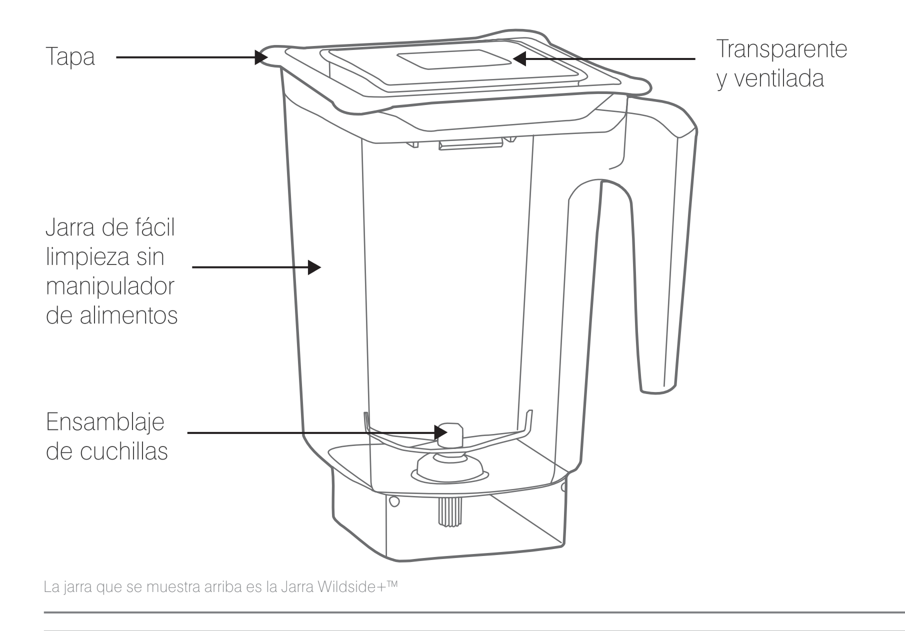
- Jarra: Jarra durable, sin BPA y fácil de limpiar
- Ensamblaje de cuchillas: Cuchillas de acero inoxidable de diseño exclusivo que proporcionan un licuado rápido y constante.
- Tapa: La tapa ventilada sella los líquidos dentro de la jarra durante el licuado.

NOTA: No se recomienda llenar la jarra de la licuadora más allá de la capacidad indicada.

SECCIÓN 4: INSTALACIÓN

1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana, limpia y seca. Los orificios de ventilación deben estar despejados para permitir un enfriamiento adecuado durante el uso de la licuadora.
2. Asegúrese de que un tomacorriente esté disponible a menos de dos pies (61 cm) del motor de la licuadora.
3. Coloque la jarra de la licuadora debidamente llena, con la tapa en su lugar, sobre la base de la licuadora.
4. Recomendamos que utilice una protección contra sobretensiones entre el recipiente y el motor de la licuadora.

FIGURA 1: MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA



La jarra que se muestra arriba es la Jarra Wildside+™

FIGURA 2: BASE DEL MOTOR

Acoplamiento de metal endurecido

Centro de información LED

Interfaz táctil inteligente

Cubierta de la base del motor

El cable de alimentación está situado en la parte posterior

Unidad de potencia

SECCIÓN 5:
INFORMACIÓN GENERAL DE FUNCIONAMIENTO

5.1 INSTRUCCIONES PARA RECETAS RÁPIDAS –

Siga estos pasos para empezar de inmediato.

1. Elija una receta en el folleto Introducción al Licuado Blendtec provisto.
2. Reúna todos los ingredientes.
3. Llene la jarra de la licuadora tal como se indica en la receta.
4. Enchufe la licuadora.
5. Presione el botón de encendido situado en la parte superior derecha de la interfaz táctil.
6. Durante los tres segundos después de encender el aparato, se mostrará un recuento de ciclos (indicando el número de ciclos que ha ejecutado la licuadora) en el centro de información LED.
7. Coloque la tapa de la licuadora en la jarra. Asegúrese de que haya sido colocada correctamente.
8. Coloque la jarra en la base, asegurándose de que esté colocada segura y completamente sobre la base del motor.
9. Presione el ícono que se indica en la receta una vez (o las veces que se indiquen en la receta) o use el control deslizante para la operación manual.
10. Al finalizar el ciclo, retire la jarra de la licuadora de la base del motor.
11. Retire la tapa de la jarra y sirva en la forma que se indica en la receta.
12. Para obtener los mejores resultados de limpieza, realícela inmediatamente después de haber licuado.

    (Véase CUIDADO Y LIMPIEZA, 6.1)

5.2 TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS CICLOS DE LICUADO

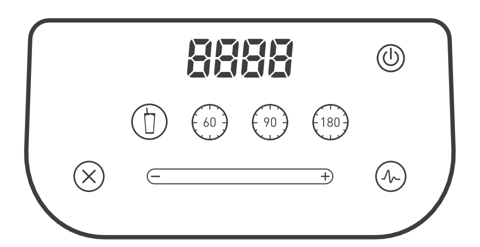
Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de mezclas. Estos ciclos de un solo toque se aceleran, frenan y apagan de forma automática, por lo que los resultados son perfectos cada vez.

Cada licuadora de la serie Diseñador cuenta con varias configuraciones y ciclos predeterminados que proporcionan una amplia gama de recetas y funciones:*

- **Smoothie** — batidos de frutas, batidos verdes, malteadas
- **Ciclos cronometrados** — sopa caliente, masa para pan
- **Aderezos** — aliños, aderezos, salsas, masas
- **Helado** — helado, helado de yogurt, sorbetes
- **Sopa caliente** — sopas, chocolate caliente, jarabes y fondues
- **Jugo de frutas enteras** — jugos, jugos verdes
- **Limpieza** — ciclo de limpieza automático
- **Masas** — salsas, aderezos, aliños, masas
- **Cocteles** — cubatas, batidos, triturar hielo
- **+10** — añade 10 segundos a sus ciclos programados
- **Pulso** — se utiliza para mezclar, cortar o picar rápidamente a alta velocidad
- **Blend Rewards** — la licuadora Diseñador 725 muestra un código cuando se alcanzan ciertas metas de licuado con los cuales se puede canjear premios en línea.

**Las interfaces y ciclos variarán según el modelo.*

5.3 DISEÑADOR 600



BATIDO DE FRUTAS

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

CICLOS CRONOMETRADOS DE «UN SOLO TOQUE»

La licuadora Diseñador 600 viene equipada de tres ciclos cronometrados de un solo toque: uno de 60 segundos, otro de 90 segundos y el último de 180 segundos. Estos ciclos permiten liberar sus manos para realizar otras tareas en la cocina y son ideales para las recetas que requieren tiempos de licuado más largos, tales como el de sopa caliente o masa para pan.

PULSO

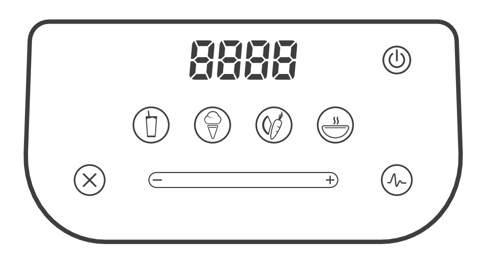
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servir.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono. Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.4 DISEÑADOR 625



SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

PULSO

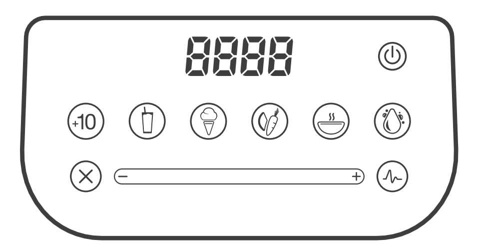
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono. Cuando se suelta el ícono , el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.5 DISEÑADOR 675



+10

Este icono +10 permite a los usuarios añadir intervalos de 10 segundos a sus ciclos de mezcla. También funciona como un ciclo independiente de 10 segundos de duración. Para utilizar esta función, simplemente tóquelo una vez en cualquier momento durante el ciclo.

SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes.La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura.Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 115° F (46° C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

CLEAN

Este ciclo limpia automáticamente el interior de la jarra de la licuadora.

Para utilizar el ciclo de limpieza:

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua y una gota de jabón lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Asegure la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Presione el botón Clean (Limpieza).
4. Una vez que el ciclo termine, quite la jarra y enjuáguela.

Para mejores resultados, use el ciclo de limpieza inmediatamente después de haber licuado.

PULSO

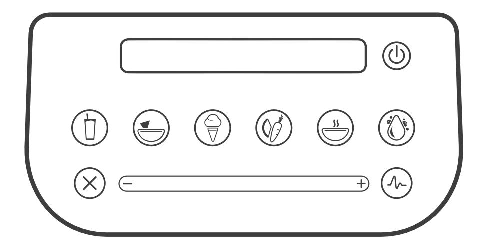
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servir.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora.Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.6 DISEÑADOR 700



SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

ADEREZOS

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo de aderezos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Dips. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

LIMPIEZA

Este ciclo limpia automáticamente el interior de la jarra de la licuadora.

Para utilizar el ciclo de limpieza:

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua y una gota de jabón lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Asegure la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Presione el botón Clean (Limpieza).
4. Una vez que el ciclo termine, quite la jarra y enjuáguela.

Para mejores resultados, use el ciclo de limpieza inmediatamente después de haber licuado.

PULSE

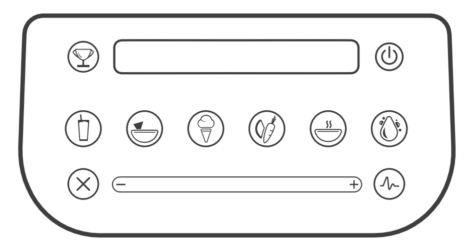
La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.7 DISEÑADOR 725



SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

ADEREZOS

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo de aderezos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Dips. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

WHOLE JUICE

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

LIMPIEZA

Este ciclo limpia automáticamente el interior de la jarra de la licuadora.

Para utilizar el ciclo de limpieza:

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua y una gota de jabón lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Asegure la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Presione el botón Clean (Limpieza).
4. Una vez que el ciclo termine, quite la jarra y enjuáguela.

Para mejores resultados, use el ciclo de limpieza inmediatamente después de haber licuado.

PULSE

La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

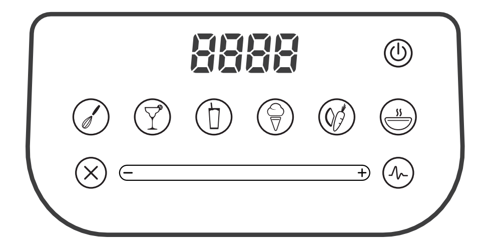
CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

BLEND REWARDS™

La licuadora Diseñador 725 premia a los usuarios por su uso continuo a través de nuestro exclusivo programa de recompensas, Blend Rewards. La licuadora Diseñador 725 lleva un seguimiento del número de mezclas finalizadas y, a continuación, muestra un código cada vez que se alcanzan ciertas metas de licuado. El código puede ser canjeado en línea por libros de recetas, tarjetas de regalo, utensilios de cocina, descuentos en jarras y mucho más.

5.8 EXPRESS



MASAS

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus aderezos, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo de masas, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Batters. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

COCTELES

Este ciclo se utiliza para cubatas, malteadas, cafés helados y batidos. Esta cantidad de tiempo crea una consistencia ideal para este tipo de recetas.

Para utilizar el ciclo de bebidas pre-mezcladas, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Mixed Drinks.

SMOOTHIE

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

WHOLE JUICE

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 115 °F (46 °C) cuando prepare sopas o recetas calientes.

PULSE

La función de Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de pulso funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono. Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

SECCIÓN 6: CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1 LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua caliente y una gota de jabón lavaplatos líquido en la jarra de la licuadora.
2. Coloque la tapa firmemente en la jarra.
3. Coloque la jarra en la base de la licuadora y, con la mano colocada sobre la tapa, presione el botón Pulse (Pulso) durante 5 segundos o presione el botón del ciclo de limpieza, el cual está disponible en algunos modelos.
4. Enjuague bien.
5. Limpie la base y la interfaz de la licuadora usando un paño húmedo.

6.2 HIGIENIZACIÓN A LARGO PLAZO

1. Para la higienización a largo plazo, llene la jarra con agua caliente.
2. Añada uno o dos cucharaditas (5 a 10 ml) de cloro en la jarra.
3. Remueva durante 10 segundos para mezclar el agua y la lejía. Deje reposar la mezcla durante cinco minutos en la jarra.
4. Vacíe la mezcla de agua y lejía. Coloque la jarra al revés en el escurridor de platos hasta que se seque..

6.3 ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE LIMPIEZA

1. No utilice cepillos de cerdas duras o paños/esponjas abrasivas para limpiar la jarra o la base de la licuadora, ya que esto será opacará o rayará la superficie.
2. NUNCA sumerja el motor de la licuadora en el agua. Evite sumergir las jarras de licuadora durante más de 5 minutos. La filtración de agua por los sellos inferiores del tarro reducirá la vida útil de la jarra. Después de la limpieza, se recomienda almacenar la jarra de la licuadora en posición vertical
3. LA JARRA DE LA LICUADORA ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS ¡ÚNICAMENTE EN LA REJILLA SUPERIOR!
4. Las temperaturas extremas dañan el sello inferior de la jarra. Recomendamos lavar a mano para prolongar la vida útil de la jarra de la licuadora. No se recomienda utilizar o exponer la jarra a temperaturas superiores al punto de ebullición (212 °F o 100 °C).

SECCIÓN 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque no prevemos que tenga problemas con su licuadora, en ocasiones ocurren fallos. Utilice las siguientes pautas para determinar si el problema se puede solucionar fácilmente o si requerirá de servicio.

7.1 EL MOTOR DE LA LICUADORA NO ENCIENDE (SIN ENERGÍA)

Si el motor de la licuadora no enciende, pruebe lo siguiente:

1. Verifique si el botón de encendido está iluminado. Si no se ilumina el botón de encendido, esto indica una falta de energía a la unidad.
2. Asegúrese de que la licuadora esté enchufada.
3. Compruebe el fusible o interruptor del disyuntor de su vivienda para asegurarse de que esté en la posición ON (Encendido).
4. Presione el botón de encendido situado en la parte superior derecha del área táctil.
5. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente, espere 5 segundos, luego enchufe el cable de alimentación nuevamente.

7.2 MENSAJES DE ERROR EN PANTALLA

Si este ícono aparece en su licuadora, indica el sobrecalentamiento del motor. La licuadora ha sido desactivada mientras la unidad se enfría hasta lograr una temperatura de funcionamiento. Apague y desenchufe la unidad. Deje que se enfríe durante al menos 20 minutos, a continuación enchúfela de nuevo para verificar si el icono sigue estando presente. Si el ícono no desaparece después de 20 minutos o un período de enfriamiento más largo, llame a su agente de servicio de Blendtec.



Si este ícono aparece en su licuadora, indica que se ha tocado más de un sensor táctil. Este icono debe aparecer únicamente mientras se toquen las diversas áreas de sensor. Si este icono permanece encendido aunque no se toque el área táctil, desenchufe y vuelva a conectar la licuadora. Si el problema persiste, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec.



Si este ícono aparece en su licuadora, apague y desenchufe la unidad. Compruebe que no haya alguna obstrucción en la jarra de la licuadora y despéjela, si es necesario. Enchufe la unidad y encienda la licuadora nuevamente. Si el ícono sigue siendo visible en su licuadora, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec.

E-01 Si este mensaje aparece en el centro de información LED, indica que ha ocurrido un error. Los mensajes de error que pueden mostrarse son del E-01 al E-06. Si aparece alguno de estos errores, presione el botón Stop (Detener) para borrar el mensaje. Si el mensaje de error vuelve a aparecer, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec.

7.3 CAMBIOS EN EL NIVEL DE RUIDO

Si el nivel de ruido de la licuadora ha aumentado en comparación con los niveles iniciales, compruebe si el sonido proviene de la jarra o del motor de la licuadora.

1. Motor de la licuadora: Retire la jarra y presione Pulse (Pulso).Escuche el motor. Si hay ruido excesivo, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec para realizar una evaluación.
2. Jarra: Después de comprobar el motor, llene la jarra con 2 tazas de agua y colóquela nuevamente en la base del motor. Haga funcionar la licuadora durante unos pocos segundos presionando el botón de Pulse (Pulso).

   Si tiene más de una jarra, pruebe una jarra diferente para determinar si el sonido es diferente. Si una jarra presenta demasiado ruido, o si la cuchilla parece floja o suena áspera cuando se gira manualmente, comuníquese con el agente de servicio de Blendtec.

7.4 TEXTURA DE MEZCLADO INSATISFACTORIA

Si la textura del producto mezclado es grumosa o irregular, haga lo siguiente:

1. Asegúrese de que la mezcla no forme cavidades durante el ciclo. La cavitación es una condición en la cual una bolsa de aire se forma dentro de la porque esta está demasiado fría o es demasiado sólida. La cuchilla de la licuadora gira entonces libremente en esa cavidad. Este problema puede corregirse aumentando la temperatura de la mezcla ya sea eliminando parte del hielo, aumentando la cantidad de líquido o asegurándose de que la temperatura de los ingredientes congelados utilizados en la receta nunca sean inferiores a 10 grados Fahrenheit (-12 grados Celsius).
2. Si la bebida se mezcla bien pero no ha tenido tiempo suficiente para hacerlo por completo, aumente el tiempo del ciclo. Pruebe con un ciclo más largo o presione y sostenga el botón “Pulse” (Pulso) durante el tiempo adicional de licuado requerido.
3. ¿HA PROBADO CON TODO? Si las sugerencias anteriores no funcionan, comuníquese con un agente de servicio de Blendtec para obtener ayuda adicional.

LAS INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ESTE MANUAL NO PRETENDEN ABARCAR TODAS LAS POSIBLES CONDICIONES O SITUACIONES QUE PUDIERAN OCURRIR. SE DEBE USAR UN BUEN CRITERIO CUANDO UTILICE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

SECCIÓN 8: GARANTÍA

DESCRIPCIÓN DE LA GARANTÍA

El montaje de la base del motor y la jarra, incluyendo todas las piezas móviles de la jarra, tienen una cobertura contra fugas o roturas durante el período de garantía. Las garantías comienzan a partir de la fecha de compra.

No se incluyen dentro de esta garantía los daños estéticos, mal uso del producto, uso irrazonable, daños causados por un accidente (incluyendo incendios, inundaciones, terremotos y otros desastres naturales), alteración del producto, uso de accesorios no autorizados por Blendtec, servicio realizado o que se haya intentado realizar por parte de agencias de servicio no autorizadas, unidades que tengan modificaciones o unidades que han sido utilizadas para fines comerciales.

La calidad de las licuadoras Blendtec es insuperable. Podrá disfrutar de años de servicio confiable y excepcional de su licuadora Blendtec serie Diseñador.

ESTA GARANTÍA SE APLICA ÚNICAMENTE A LOS PRODUCTOS VENDIDOS POR BLENDTEC O SUS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS

GARANTÍA LIMITADA

Blendtec garantiza que el motor de la licuadora esté libre de defectos en los materiales y la mano de obra durante el período de garantía. Durante este período, a criterio de Blendtec, se repararán dichos defectos o se reemplazará el producto sin costo. Esta garantía no cubre daños causados por uso incorrecto, accidente o negligencia. Todas las garantías, incluyendo las garantías implícitas de idoneidad y comerciabilidad, entre otras, están limitadas al período de duración de la garantía provista para la jarra y el motor. Cualquier unidad enviada para su reparación deberá estar acompañada del comprobante de compra original y ser enviada con franqueo prepagado a:

blendtec®

1206 South 1680 West

Orem, UT 84058

1-800-BLENDTEC

(801) 222-0888

Para servicio internacional gratuito:

Australia	1-800-014098
Canadá	(855) 230-0888
Francia	0-800-910346
Japón	0066-33-821731
México	001-855-230-0888
Corea del Sur	003-081-32941
España	900-948733
Taiwán	008-01147146
Reino Unido	0800-1510183

Algunos estados no permiten exclusión de garantías y, por lo tanto, es posible que las limitaciones indicadas anteriormente no se apliquen. Fuera de los Estados Unidos y Canadá, es posible que se apliquen otras garantías.
Se invalidará la garantía si se utiliza el aparato fuera del país para el que estaba destinado.

DURANTE EL PERÍODO DE LA GARANTÍA

1. Comuníquese con Blendtec de inmediato para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Las reparaciones realizadas por personas distintas a los representantes de servicio autorizados por Blendtec invalidará la garantía. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si el problema no puede ser resuelto por teléfono, puede ser necesario reemplazar la licuadora. Si la licuadora se encuentra dentro del período de garantía, Blendtec reparará o reemplazará la unidad sin costo alguno. No se incluyen los daños estéticos ni el mal uso.
3. Al recibir las instrucciones de Blendtec, coloque su unidad dentro de una caja y adjunte la información siguiente:

Su nombre: ______________________________

Dirección: ______________________________

Número de teléfono: ______________________________

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor):

____

Cuenta de ciclo (desde el Centro de Información LCD): ______________

Su fecha de compra: ______________________________

Lugar de compra: ______________________________

Explicación del problema: ______________________________

Aviso a los clientes australianos:

Nuestros productos cuentan con garantías que no pueden excluirse de conformidad con la ley australiana de protección al consumidor. Usted tiene derecho a recibir un reemplazo o reembolso en caso de una falla grave y derecho a recibir una indemnización a causa de otros daños o pérdidas previsibles. También tiene derecho a que se reparen o reemplacen los productos si resulta que la calidad de estos no es aceptable y la falla no supone una falla grave.

FUERA DE GARANTÍA

1. Comuníquese con Blendtec para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si la licuadora está fuera de garantía y usted desea repararla, llame al servicio de atención al cliente y tenga a mano su número de serie, fecha de compra y lugar de compra para que podamos darle más instrucciones sobre cómo enviar su aparato para su reparación fuera de garantía.
3. Al enviar su licuadora, por favor incluya lo siguiente:

Su nombre: ______________________________

Dirección: ______________________________

Número de teléfono: ______________________________

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor):

____

Cuenta de ciclo (desde el Centro de Información LCD): ______________________________

Su fecha de compra: ______________________________

Lugar de compra: ______________________________

Explicación del problema: ______________________________



1206 SOUTH 1680 WEST
OREM, UTAH 84058 U.S.A.
1-800-BLENDTEC
BLENDTEC.COM

OWN-RN-235 Manual, Owners, Designer,
All Models, SPA (Latin America), Rev A, Dec 2014